

# Cake Arc-en-Ciel – Salon Sugar Paris 2017



Ultime recette pour le Salon Sugar Paris, où je serais présente du 20 au 22 avril prochain à Paris ☐ ... envie de gagner vos places n'hésitez pas à participer au jeu concours sur [Instagram](#) !

Pour cette recette tous les ambassadeurs du salon ont eu la chance de tester les produits de la marque Silikomart, autant

vous dire que j'ai réalisé une petite danse de la joie à la réception du colis. Au programme un moule et divers accessoires pour la décoration. Comme je ne fais jamais rien comme tout le monde et que j'avais déjà proposé une recette d'entremet bombé de velours pour [Noël](#), j'ai cherché une autre recette originale.



Bon vous voulez la vérité vraie ?

Je me suis méchamment foiré à mon premier essai, une belle bouse recouverte de bombe velours n'importe comment. Et oui les catastrophes en cuisine ça arrive à tout moment et généralement quand on pas le temps. Mais l'important est de RE

BON DIR, ni une ni deux je me suis lancée dans un Angel cake recouvert d'un glaçage meringué.

Un Angel cake est un gâteau extra moelleux et léger à base essentiellement de blancs d'oeufs. Le moule Silikomart a été d'une très grande aide pour le démoulage, même si je ne suis pas totalement satisfaite des couleurs à l'intérieur.



Et comme les emm ... tracas n'arrivent jamais seul, j'avais réalisé comme dans la recette des cookies au flocons d'avoine, un glaçage chamallow. Seulement je ne sais pas pourquoi je me suis dit « tiens si je changeais de recette », ERREUR c'était

jolie mais pas top.

Du coup je ne suis pas sadique je ne vous propose pas la recette du glaçage de la photo, mais celle du [gâteau Pop Corn](#) qui était délicieuse et qui vous donnera le même effet.



### Ingrédients :

- 70gr de farine
- 75gr de sucre
- 1 pincée de sel
- 7 blancs d'oeufs à température ambiante
- 90gr de sucre très fin

- 1 càc d'extrait de vanille
- colorant rose, violet et bleu

Montez les blancs en neige en commençant à petite vitesse jusqu'à ce que des bulles se forment, puis augmentez la vitesse progressivement jusqu'à la plus rapide. Lorsque les blancs d'oeufs sont fermes continuez de battre à moyenne vitesse et ajoutez cuillère par cuillère les 90gr de sucre fin. Vous devez obtenir des blancs d'oeufs fermes et brillants comme pour une meringue Française.

Ajoutez délicatement à vos blancs d'oeufs la farine tamisez minutieusement, le sucre, le sel et l'extrait de vanille.

Divisez votre pâte en 3 et colorez délicatement pour ne pas faire retomber la masse. Utilisez des colorants plutôt vifs pour obtenir un meilleur effet.



### **Crème meringuée au beurre salé**

- \* 4 blancs d'oeufs**
- \* 185g de sucre**
- \* 250g de beurre**
- \* colorant violet**

Dans un saladier ou le bol de votre robot s'il résiste à la chaleur, déposez vos blancs d'oeufs et le sucre. Mettez votre bol au bain marie (dans une casserole avec de l'eau frémissante) et fouettez les oeufs au batteur électrique jusqu'à ce qu'ils atteignent une température de 65° et qu'ils aient pris une consistance de meringue bien brillante.

Retirez le bol du bain marie et continuez à fouetter votre préparation (si vous avez un robot laissez le faire cette étape ^^) pendant 10 minutes jusqu'à ce que votre meringue double de volume et refroidisse.

Réduisez la vitesse de votre robot et incorporez petit à petit le beurre, remontez à nouveau la vitesse et fouettez 5 minutes. Terminez en ajoutant le colorant, de préférence en gel pour un résultat plus homogène.